

# Fonds d'artichauts au chèvre du Berry



Préparation, 2 boîtes de 5 fonds



Après cuisson, avec PDT sautées

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 25 min – Grill : 10 min



2 boîtes de  
5 à 7 pièces



1 bûche de  
chèvre



1 jus de citron



1 salade verte



Huile  
d'olive



Poivre et peu de  
sel (Chèvre salé)

## Préparation

1. Préparer votre salade, détacher les feuilles (pour chaque assiette)
2. Ouvrir deux boîtes de fonds d'artichauts (entre 5 et 7 pièces)
3. Les égoutter, les mettre dans l'eau bouillante 5 min, égoutter.
4. Découper les rondelles de bûche de chèvre pour chaque fond d'artichaut.
5. Déposer une rondelle dans chaque fond.
6. Poivrer, saler très léger (Le chèvre est déjà salé)
7. Poser les fonds sur un plat allant au grill du four.
8. Arroser d'un peu de jus de citron et d'huile d'olive sur les fonds d'artichauts.
9. Faire fondre et dorer le chèvre.
10. Servir sur la feuille de salade verte, avec citron et huile d'olive.
11. Option : Accompagner d'une tranche de pain grillé.

Rem. : Ici, bûche de chèvre cendrée du Berry

\* \* \* 03 mars 2022 \* \* \*